



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH PERENDAMAN LARUTAN KETUMBAR TERHADAP KADAR PROTEIN DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK IKAN MUJAIR PANGGANG

ABSTRACT

ABSTRAK

Hidayati, Fania. 2016. Pengaruh Perendaman Larutan Ketumbar Terhadap Kadar Protein dan Karakteristik Ikan Mujair Panggang. Skripsi, Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala. Pembimbing:

(1) Dr. Khairil, M.Si. (2) Dr. Safrida, S. Pd, M.Si.

Kata Kunci: Ketumbar, Ikan Mujair, Kadar Protein, Organoleptik.

Ikan mujair merupakan jenis ikan yang sangat mudah ditemui di kawasan Aceh Besar. Selain mempunyai cita rasa yang enak ikan mujair juga memiliki kandungan protein yang tinggi. Untuk tetap menjaga kandungan proteinnya, ikan mujair perlu diolah dengan cara yang tepat, salah satunya adalah dengan cara dipanggang menggunakan ketumbar. Dengan begitu kebutuhan gizi masyarakat akan protein hewani tercukupi dan rempah Indonesia tetap lestari.

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein ikan mujair, serta dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui karakteristik organoleptik ikan mujair setelah diberikan larutan ketumbar dan di panggang.

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen RAL pola nonfaktorial dengan 6 perlakuan dan 3 kali ulangan, analisis data yang digunakan meliputi analisis kadar protein kasar pada ikan mujair dan uji karakteristik organoleptik pada ikan mujair panggang (Uji Hedonik) dengan suhu pemanggangan 80 °C dan lama pemanggangan 15 menit.

Berdasarkan hasil analisis data, temuan penelitian ini dapat dikemukakan sebagai berikut. Pertama, hasil penelitian diperoleh rata-rata kadar protein kasar pada ikan mujair terlihat meningkat pada penambahan larutan ketumbar sebanyak 5 gram atau 10.000 ppm dengan rata-rata 14,06%. Uji ANAVA kadar protein pada ikan mujair terdapat pengaruh yang nyata pada taraf signifikan 0,05. Kedua, berdasarkan Uji Organoleptik pada ikan mujair panggang menunjukkan bahwa tehnik perendaman pada larutan ketumbar dengan takaran yang berbeda dapat berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik ikan mujair. Simpulan penelitian ini adalah pemberian larutan ketumbar berpengaruh terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang.